









Taller sobre Producción y Elaboración de Productos a base de Propóleos y Polen



Martes **26** y Miércoles **27**

MAYO 2015

Salón de Reuniones de la **"Asociación Apicultores Juan José Castelli"** - JUAN JOSÉCASTELLI - CHACO

HORA DE RECEPCIÓN Y ACREDITACIÓN: 8:00hs - HORA DE COMIENZO: 9 :00hs.

OBJETIVOS

Capacitación para la determinación de calidad de propóleos conforme a las normas establecidas por el Código Alimentario Argentino - C.A.A.

Lograr que los participantes adquieran la habilidad especifica en la aplicación de técnicas para la determinación de la calidad del propóleos.

Brindar capacitación en la elaboración de subproductos apícolas; transmitir los conceptos necesarios para la fabricación doméstica de estas elaboraciones; guiar a los participantes en las Buenas Prácticas de Manufactura.

Lograr una actitud positiva para la difusión de las propiedades específicas que determinan el valor terapéutico del propóleos.

DISERTANTE: Ing. Ariel Rojas (CEDIA: Centro de Investigaciones Apícolas- Facultad de Agronomía y Agroindustrias- Universidad Nacional de Santiago del Estero).
APERTURA: Presidente de la Asociación, Ministro de Producción, Intendente Local, Subsecretario o Responsable de I+D.

Se entregarán certificados por 8 horas de capacitación.

TEMARIO

MIEL

Presentación de power point

- Definición. Descripción. Composición y calidad de las mieles. Miel de néctar y miel de mielada
- Parámetros de calidad: Reglamentación nacional: C.A.A. y Reglamento Técnico MERCOSUR
- Toma de muestras
- Detección de adulteraciones.

Determinación de calidad

- Determinación de humedad / Determinación de color
- Detección de jarabe de glucosa: Método del etanol.

POLEN

Presentación de power point

- Definición y funciones
- Composición del polen / Producción y recolección
- Polen comercial
- Almacenamiento y precauciones
- Control de calidad (valores normales de humedad, pH, minerales, hidratos de carbono, proteínas y análisis microbiológicos)
- Reglamento Técnico de Brasil
- Exigencias del Código Alimentario Argentino

PROPÓLEOS

Presentaciones de power point

- Definición y composición / Origen y obtención
- Extracción, almacenamiento y conservación
- Propiedades del propóleos y posibles contraindicaciones
- Propóleos en el Código Alimentario Argentino (exigencias)
- Procedimientos para exportación

Determinación de calidad

- Determinación del poder antioxidante
- Detección de los Principios activos: polifenoles y flavonoides.

Elaboración de subproductos

- Preparación de extracto fluido y extracto blando de propóleos
- Preparación de jarabe de propóleos
- Comprimidos de propóleos
- Crema de propóleos

Indicaciones y modo de empleo de los subproductos.